634.090

DOMOWE WĘDLINY

Domowe wędliny

Pani Elżbieta

Towarzystwo Wydawnicze „BLUSZCZ“, Warszawa, 1928

Pobrano z Wikiźródeł dnia 25 kwietnia 2026

Nr. 49
„ŻYCIE PRAKTYCZNE“
WYDAWNICTWO POŚWIĘCONE SPRAWOM PROWADZENIA
DOMU I GOSPODARSTWA KOBIECEGO

WĘDLINY DOMOWE

SOLENIE, WĘDZENIE I MARYNOWANIE MIĘSIWA

ZEBRAŁA I UŁOŻYŁA PANI ELŻBIETA

TOWARZYSTWO WYD. „BLUSZCZ“
WARSZAWA

SPIS RZECZY

Str.

2

SŁOWO WSTĘPNE 3
1. Podział wieprza 6
2. Mięso peklowane 10
3. Wędzenie peklowanego mięsa 12
4. Baranina wędzona 12
5. Wędliny litewskie 13
6. Szynki do jedzenia na surowo 14
7. Szynki do gotowania 15
8. Polędwica 15
9. Polędwica wołowa 16
10. Balerony i szynki w pęcherzu 16
11. Kiełbasy wędzone 17
12. Słonina i boczki wędzone 17
13. Słonina solona 17
14. Głowizna 18
15. Salami 19
16. Salcesony (salami litewskie) 19
17. Blutwursty 20
18. Kiszki pasztetowe 20
19. Zylc (salceson) 21
20. Rolada wieprzowa 21
21. Rolada z prosięcia 21
22. Szynki z cielęciny 22
23. Kiełbasy do smażenia 22
24. Półgęski litewskie 23
25. Półgęski zwijane 23
26. Kaczki wędzone 24

27. Udka gęsie wędzone 24
28. Kiełbasa gęsia 25
29. Kiełbasa strassburska 25
30. Kiszki kaszane 25
31. Kiszki czarne francuskie (boudins noirs) 26
32. Kiszki z kaszki krakowskiej 26
33. Kiszki ryżowe 26
34. Serdelki 27
35. Parówki 27
36. Kiełbasa krakowska gotowana 28
37. Kiełbasa krakowska wędzona 28
38. Węgierska słonina 29
39. Sadło wieprzowe 29
40. Szmalec wieprzowy 29

*Tekst jest **własnością publiczną** (**public domain**). Szczegóły licencji na stronie autora: Elżbieta Kiewnarska.*

SŁOWO WSTĘPNE

— Któż robi dzisiaj wędliny domowe? — powie niejedna z moich stałych czytelniczek. — Przecież nawet na wsi dzisiaj sprowadza się masarza, który szlachtuje sztukę i przerabia ją na wędliny i tak zwane wyroby. — Odpowiem na to: przedewszystkiem, nie wszędzie tak się dzieje. Zdala od miast i miasteczek trudno o doświadczonego masarza; zwykły rataj szlachtuje wieprza, a dozór nad oczyszczaniem i dzieleniem sztuki musi z konieczności wykonywać sama pani, lub jej zastępczyni. Wędliny trzeba sobie solić i wędzić, posiłkując się personelem domowym, nieraz chętnym, lecz prawie zawsze zupełnie nieumiejętnym; trochę więc wiadomości praktycznych, zawartych w tem dziełku, żadnej gospodyni nie zaszkodzi.

W użytkowaniu wieprzy są dwa różne systemy.

Była Kongresówka przeważnie wykarmia przez rok cały po kilka sztuk kolejno: — część idzie na sprzedaż, a część, w miarę potrzeby, używa się na dom. Stąd przeważnie używa się słoniny mało solonej, szynek zaledwie lekko wędzonych, przeznaczonych na gotowanie, kiełbas i polędwic mało wędzonych, typu zbliżonego do miejskich wyrobów masarskich. Inaczej rzecz się ma na Kresach. Kresy Wschodnie, Wołyń, Małopolska, a poniekąd też Wielkopolska i Pomorze, wyrabiają wędliny trwałe, dające się konserwować. Robią je zwykle w większych ilościach, w miesiącach zimowych, kiedy niema much i innego

robactwa, mogącego zepsuć całe zapasy. Najtrwalsze, najbardziej cenione wędliny pochodzą z Kresów Wschodnich; są one znane w handlu pod nazwą wędlin litewskich. Toteż największą ilość przepisów czerpałam z Kresów. Dużą ich część sama przez lat wiele wypróbowałam. Szczególniej polecam pierwszy przepis szynek, podług którego przyrządzone są tak trwałe, że nieraz jakąś dużą szynkę, powieszoną gdzieś w głębi spichlerza, brało się do użycia dopiero na trzeci rok po uwędzeniu. Skórę miała twardą, jak żelazo — należało przed krajaniem namoczyć ją dobrze w wodzie — lecz po rozkrajaniu słonina była na niej różowa, jak w świeżo wędzonej, a mięso przezroczyste, ciemno-wiśniowe. dające się krajać w cienkie, jak papier, płatki i wprost niezrównane w smaku.

Nie jest jednak przez to powiedziane, że dałam same tylko kresowe przepisy. Owszem, uwzględniając wszystkie gusta, zdobyłam w bardzo poważnej firmie stołecznej wiadomości, co do wyrobu wędlin świeżych: kiełbasy krakowskiej gotowanej, serdelków, parówek i t. p. Oprócz wędlin właściwych podaję różne kiszki, pasztetówki, rolady, jednem słowem, to wszystko, co stanowi wyroby masarskie. Dużo też miejsca poświęciłam soleniu i peklowaniu wszelkiego rodzaju mięsa i drobiu. Tego rodzaju zakonserwowanie na zimę gra ogromną rolę na wsi, gdyż daje poważną oszczędność karmu. Peklujemy mięso wołu lub baranów, zabitych jesienią, kiedy są najlepiej upasione, jak również mięso kaczek lub gęsi, których utrzymanie zimą bardzo drogo kosztuje, a na które często

zbytu nie mamy.

Pozostaje otwartą kwestją, czy w mieście opłaci się robić wędliny i mięso peklowane? Oczywiście, nie opłaci się robić paru kilo wędzonych kiełbas, ani paru dziesiątków serdelków. Praca nie opłaciłaby się nam stanowczo, a drobną oszczędność na zużytych produktach grubo przewyższyłaby opłata za uwędzenie w masarni. Jednak, jeżeli sobie nasolimy, a następnie damy uwędzić szynkę na Boże Narodzenie, albo na Wielkanoc i do tego dodamy z dziesięć kilo innych drobnych wędlin, przyrządzonych w domu — osiągniemy poważną oszczędność, już nie mówiąc o tem, że te wyroby, starannie przyrządzone w domu, będą miały smak wykwintniejszy od hurtowo fabrykowanych. Zapeklowanie baryłki mięsa jesienią, kiedy cena na nie spada, nietylko da poważną oszczędność, lecz i zabezpieczy na kilka miesięcy urozmaicenie jadłospisów, szczególniej w dużych rodzinach o szczupłych środkach, gdzie sztuka mięsa i kotlety siekane powtarzają się zbyt często. Ażeby mieć dobrą szynkę do gotowania, nie potrzebujemy jej nawet wędzić. Dobrze nasolona i nasaletrowana, z dodatkiem odpowiednich korzeni, po ugotowaniu w niczem się nie rożni od mało wędzonej. Równie dobrą jest szynka cielęca, znacznie od wieprzowej tańsza. Nie powinno jej braknąć na żadnym wielkanocnym stole. Kiełbasy na świeże użycie można zrobić w każdej kuchni: nie zabierają one więcej czasu, niż robota jakichś kołdunów lub pierogów z mięsem, a kosztują ściśle o czwartą część taniej, niż kupne; chodzi o jedną tylko rzecz: o dostanie jelit, co nie zawsze w mieście jest wykonalne. Nakoniec bardzo

łatwo zrobić w domu wyborne kaszanki, znacznie lepsze od kupnych, grzeszących zwykle zbyt dużą ilością kaszy, a zbyt małą krwi i tłuszczu; — chodzi tu znów tylko o świeżą krew i jelita. Francuskie gospodynie, bardzo, jak wiemy, praktyczne, zawsze robią w domu swoje „boudins noirs“, stanowiące przysmak noworoczny.

Pani Elżbieta.

*Tekst jest **własnością publiczną** (**public domain**). Szczegóły licencji na stronie autora: Elżbieta Kiewnarska.*

1. Podział wieprza. Przy robieniu wędlin najważniejszem jest umiejętne zużytkowanie całej zaszlachtowanej sztuki, w której nic nie powinno się zmarnować. Po zakłuciu wieprza należy więc przedewszystkiem całą krew zebrać w podstawione naczynie i wynieść natychmiast na zimno. Oczyszcza się wieprza po wierzchu w dwojaki sposób. Oczyszczanie na sucho polega na opalaniu sierści wieprza zapalonemi wiechetkami słomy, przyczem, przed opalaniem wyrywa się ręką najdłuższe i najtwardsze włosy z karku i grzbietu. Jest to tak zwana szczecina, mająca wysoką wartość w handlu i stosowana w szewcwie, w siodlarstwie, w malarstwie na pendzle i t. p.

Po osmaleniu skóry skrobie się ją nożem i nakoniec wyciera szmatkami lub wiechetkami słomy, maczanemi we wrzącej wodzie i wyżętemi do sucha. Ten sposób stosowany jest nieomal wszędzie na Kresach Wschodnich. Daje on kruchość skórce szynek i słoniny, które tam przyrządzają jedynie tylko dobrze uwędzone.

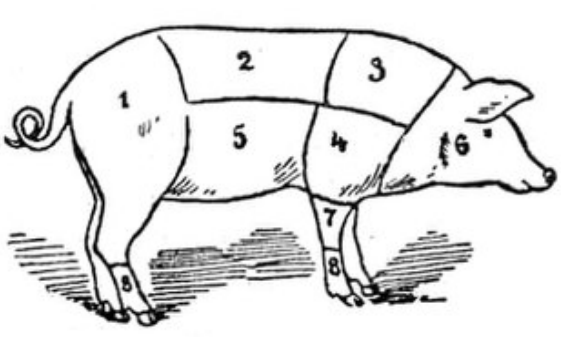
Drugi sposób oprawiania — na mokro — polega na oparzeniu wieprza wrzątkiem, poczem sierść łatwo schodzi i po wyrwaniu grubszej szczeciny daje się łatwo zeskrobać nożem. Skóra tak oprawionej sztuki jest biała i ładna, kłopot przy oczyszczaniu mniejszy — znawcy jednak twierdzą, że wędliny z wieprzy parzonych są mniej trwałe. W dużych miastach i po wsiach w byłej Kongresówce

używają wyłącznie drugiego sposobu oczyszczania wieprzy. Świnie zwykłe, krajowe, o długim ryju, są przeważnie gęściej porośnięte, mają sierść długą, dużo szczeciny i nie dają się tak łatwo oprawić, jak świnie rasowe, przeważnie pochodzenia angielskiego lub ich mieszańce. Te drugie mają sierść białą i delikatną, którą zupełnie łatwo usunąć. Gdyby jednak około uszu, goleni i t. p. nieco sierści pozostało, należy ją koniecznie opalić, chociażby szmatką umoczoną w spirytusie denaturowanym, poczem dokładnie oskrobać nożem i umyć to miejsce powtórnie. Nic niema bardziej nieapetycznego, niż włoski i szczecinki, znajdowane w salcesonie, na który używa się zwykle wszelkich okrawków skóry.

Oprawionego wieprza kładzie się grzbietem na szeroką, niewysoką ławę. Odcina się mu nogi według stawów. Ostrym nożem wycina się podbrzusze, uważając, aby nie przeciąć przy tem wewnętrznego sadła, pokrywającego kiszki. Po odjęciu podbrzusza, również ostrożnie przecina się sadło, nie dotykając kiszek. Sadło odwija się na dwie strony i prędko, zręcznym ruchem, wyrzuca się kiszki do ceberka lub balji, napełnionej do połowy śniegiem lub wodą z lodem i postawionej na ziemi przy końcu ławy. Kiszki pokrywa się natychmiast grubą warstwą śniegu, lub drobno rąbanego lodu i wynosi z naczyniem na chłód. Jeżeli zaniedbamy natychmiastowego ostudzenia kiszek, będą one niemocne i niezdatne do użytku.

Po usunięciu kiszek, wydziera się ostrożnie ręką, mało sobie dopomagając nożem, serce, płuca, wątrobę, śledzionę

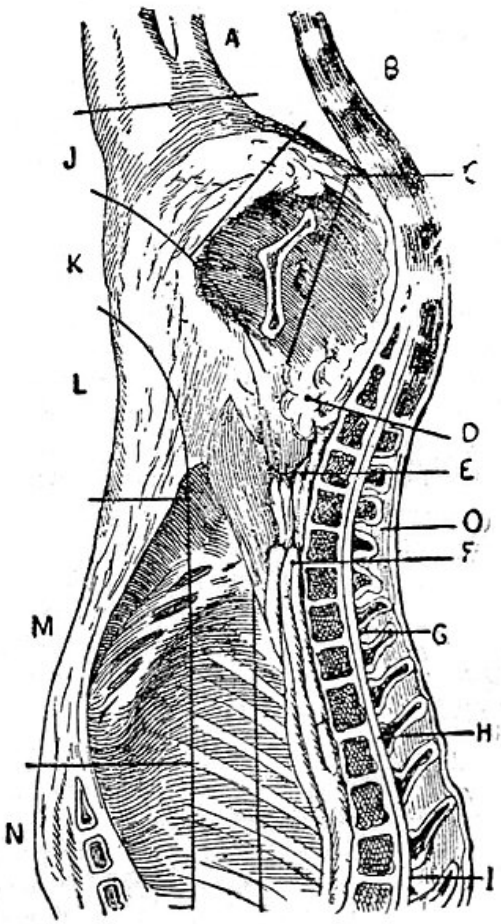
i nerki wieprza. Natychmiast, ostrożnie, aby nie rozgnieść, oddziela się od wątroby woreczek żółciowy a żółć zlewa do czystej buteleczki. Jest ona uważana po wsiach za środek leczniczy przy odmrożeniach. Jednocześnie z wyjęciem wnętrzności odcina się głowę wieprza przy nasadzie szyi. Po wyjęciu wnętrzności i ucięciu głowy pozostaje jeszcze w wieprzu dużo krwi, którą należy zebrać i dołączyć do otrzymanej przy kłuciu. Wnętrze wieprza wyciera się wilgotną, czystą szmatą, poczem odejmuje z obu stron sadło, oddzielając tylko ręką. Sadło, dopóki ciepłe, a co zatem idzie, giętkie, zwija się szczelnie w rulony i wynosi na chłód.



1. Szynka
2. Schab
3. Karkowina (schab przerastały)
4. Łopatki
5. Boczek
6. Głowa
7 i 8. Nogi.

Dopiero teraz przystępujemy do ćwiartowania, czyli właściwego podziału wieprza.

Naprzód nadrąbujemy ostrożnie kości, łączące szynki z kością grzbietową. Dalej są dwa sposoby podziału. Pierwszy — dla sztuk mało ukarmionych i niedużych, tak



A. Kolano
B. Ogon
C. Szynka
D. Schab z nerką
E. Polędwica wewnętrzna
F. Schab kotletowy
G. Polędwica górna
H. Pochrzept

zwanych kabanków, przeznaczonych na mięso. Tutaj naprzód się oddziela szynki i łopatki, poczem z obu stron, wraz z żeberkami, boczki, które w całości idą na solenie, wędzenie lub do użycia na świeżo. Potem ostrożnie oddziela się słoninę z karku i grzbietu od tak zwanego schabu, czyli polędwic na kościach. Schab ten przerąbuje się na połowę wzdłuż kości grzbietowej. Z części schabu, położonej około szyi i karku, wyjmuje się jeszcze dużą kość środkową, tak zwany pochrzept, który daje wyśmienity smak na zupy. Słoninę z karku i grzbietu rozkrawa się na trzy kawałki. Jeden najgrubszy, z karku, dający najlepszą, najtwardszą i najgrubszą słoninę, i dwa długie,

I. Karkowina
J. Golonka
K. Żeberka
L. M. Podbrzusze
N. Boczek

wąskie, z nad schabów. Dolne, małe polędwiczki, położone pod schabem, płaty miękkiego mięsa, znajdujące się pomiędzy żebrami, a sadłem, wszelkie skrawki i obrzynki, otrzymane przy zaokrąglaniu, nadawaniu kształtu szynkom i łopatkom — używamy na kiełbasy świeże lub wędzone. Tak się dzieli sztuki nie duże.

Duże wieprze, tuczone na słoninę, dzieli się w sposób bardziej skomplikowany. Oprócz głowy, odkrawa się jeszcze na dwadzieścia centymetrów długi płat szyi, czyli oszyjek, i oprócz podbrzusza wyrąbuje wraz z mięsem i ze skórą długi kawał kości pomiędzy łopatkami (to miejsce, gdzie się zrastają żebra). Kawał ten, nazywany grudzizną, jest specjalnie dobry na zupy. Dalej, wybiera się z karku kawał mięsa przerastałego (dalszy ciąg polędwicy), który daje się łatwo oddzielić od słoniny. Robi się z niego szynki w pęcherzu, tak zwane balerony. Po wyjęciu wewnętrznego sadła i zwinięciu go w bochenki, wybiera się płaty mięsa pomiędzy tem sadłem, a żebrami (idzie ono na kiełbasy). Żeberka nadrąbuje się ostrożnie, aby nie uszkodzić słoniny, i odejmuje te żeberka od połci. Solone, wędzone lub na świeżo użyte, żeberka te, na Kresach Wschodnich schabkami zwane, są jedną z najsmakowitszych części wieprza. Wraz z żebrami wybiera się i kość grzbietową, oddzielając od niej znajdujące się pod krótkiemi żebrami dolne, małe polędwiczki, które wraz z wszelkiemi

obrzynkami idą na kiełbasy. Rękami, prawie bez użycia noża, zdejmuje się ze słoniny obie duże polędwice. Teraz odcina się obie tylne szynki i przednie łopatki. O ile wieprz jest bardzo tłusty i chcemy zeń mieć więcej słoniny, łopatki się wycina bez wierzchniej słoniny, pozostawiając ją przy połciach. Takie łopatki soli się i wędzi krócej od szynek. Na Kresach noszą one nazwę „kumpi“ i są dobre do jedzenia na surowo, gdyż prędko i mocno się przewędzają. Można też takie łopatki po wyluzowaniu kości, zwinąć mocno, włożyć do pęcherzy i uwędzić, jak balerony. Będzie to już prawdziwa szynka w pęcherzu. Na ławie pozostaje już tylko czysta słonina, którą się kraje na połcie, przyczem najlepsze i najgrubsze — są z karku i grzbietu.

Pozostaje mi tylko powiedzieć o czyszczeniu kiszek (jelit). Użytek wnętrzności wieprza znajdziemy dalej przy poszczególnych wyrobach. Przedewszystkiem więc żołądek wieprza oczyszcza się z zawartości, płócze, skrobie, lecz nie przecina, gdyż ma on służyć do gotowania salcesonu, na Kresach „żylcem“, w innych stronach „głowizną“ lub „kindziukiem“ zwanego. Kiszki grube oczyszcza się zapomocą kilkakrotnego płókania wewnątrz i zewnątrz. Nie należy przecinać ślepej kiszki, która tak samo, jak żołądek, służy do wyrobu salcesonu. Kiszki grube, proste, należy jeszcze lekko oskrobać i wyszlamować, wywracając je stroną wewnętrzną nazewnątrz; kiszki kręte oczyszczają się dostatecznie przez samo płókanie. Najwięcej roboty mamy przy cienkich kiszkach. Należy przedewszystkiem obrać je starannie z wszelkiego tłuszczu i szmalcu, a bywa tego tłuszczu w karmnych sztukach bardzo dużo.

Tłuszcz ten, po należytem wymoczeniu w wodzie, kraje się jak najdrobniej i wytapia na szmalec. Kiszki kraje się na kawałki parumetrowe, usuwa z nich zawartość, myje i płócze w kilku wodach, przewraca zapomocą patyczka na drugą stronę i skrobie tępym nożem na gładkim stole, usuwając z nich szlam i tłuszcz niejadalny, tak długo, aż staną się zupełnie czyste i przezroczyste. Moczy się je jeszcze całą dobę w bardzo zimnej wodzie, poczem, o ile mają być prędko użyte, soli się je w jakiem naczyniu. O ile mają pozostać na dłuższy zapas, wydmuchuje się je, związuje końce i suszy w ciepłem miejscu, nad blachą, lub u pułapu kuchni. Wrazie potrzeby moczy się je w wodzie i używa, jak świeże. Tak wysuszone, mogą wisieć miesiące całe. Pęcherz wieprza, po wypłókaniu i wysuszeniu, wydyma się przez włożone w otwór piórko, związuje i suszy. Służy on do zlewania i przechowywania wytopionego sadła, lub też do hermetycznego zawiązywania słojów z marynatami.

Grube kiszki proste służą do wyrobu polędwic i salami, — jeżeli nie są zbyt mocne, należy je zastąpić grubszemi i mocniejszemi kiszkami wołowemi. Kiszki grube, kręte, używa się do wszelkiego rodzaju kaszanek i kiszek pasztetowych; nakoniec kiszki cienkie, których jest najwięcej, do kiełbas surowych i wędzonych; kiszeczki z małych sztuk mogą być użyte do serdelków, jednak tylko, jeżeli są bardzo mocne-słabsze będą pękały przy jednoczesnem wędzeniu i opiekaniu (kicowaniu) i lepiej je zastąpić wołowemi. Parówki robi się wyłącznie w kiszeczkach baranich.

Szynki i łopatki soli się i saletruje dopóki są gorące jeszcze. Słoninę też najlepiej jest solić zaraz po rozebraniu wieprza.

Polędwice i balerony przed nasoleniem i wpakowaniem do kiszek należy przez 24 godziny moczyć we krwi wieprzowej, aby nabrały tak cenionego, ładnego, wiśniowego koloru.

Głowę wieprza, jeśli mamy użyć całą na święcone, należy pozostawić w całości, tylko zrobić nieduży otwór około małego móżdżku i przezeń wyjąć mózg, któryby się zepsuł w czaszcze. Jeśli głowa ma być wędzona, płatamy ją na trzy części: raz wpoprzek, oddzielając dolną szczękę, i drugi wzdłuż, pomiędzy uszami do końca ryja. W pierwszym i drugim wypadku wyjmujemy ozorek.

*Tekst jest **własnością publiczną** (**public domain**). Szczegóły licencji na stronie autora: Elżbieta Kiewnarska.*

2. Mięso peklowane (pekeflejsz). Jesienią, przed ostatecznem zamknięciem bydła do obór, w większych gospodarstwach wybrakowuje się sztuki starsze, nie dosyć mleczne itp.; — sprzedać jednak wtedy zwykle korzystnie nie można, gdyż podaż towaru w tym czasie jest duża. Praktyczna gospodyni powinna wtenczas pomyśleć o całorocznem przekarmieniu czeladzi i sztuki takie zużytkować na peklowane mięso. Po zarżnięciu takiej sztuki, nogi, głowę, serce, płuca i wątrobę używa się dla tejże czeladzi i służby na świeżo; mózg i flaki, jako też części najlepsze: polędwice i rozbefy, cynadry i ozór idą na stół; z reszty wyluzowuje się grubsze kości i robi z nich buljon domowy, smaczniejszy i zdrowszy od kupnego. Łój przetapia się na fryturę, a mięso całe, pokrajane na duże kawały, mniejwięcej takie, jakie na jeden raz mogą być użyte, pekluje w baryłkach i beczkach na całoroczny użytek. Wraz z wołowiną można nasolić parę brakownych, starszych owiec lub baranów, jakąś, nie dającą się dobrze ukarmić sztukę nierogacizny, nie rokującą dobrych nadziei, jako materjał na sadło i słoninę. Nakoniec, kto hoduje dużo gęsi i kaczek, a nie ma na nie korzystnego zbytu i nie chce ich zbyt długo karmić, może część ich wraz z innem mięsem zapeklować.

Gotowane do chrzanu na gorąco i zimno są wyborne. Oczywiście, odrazu należy podzielić całe mięsiwo na części; lepsze kawałki wołowiny: krzyżówkę, zrazówkę,

grudziznę (najlepsza część, szczególniej jeżeli jest dobrze przerastała), pieczenie i combry baranie, schab, szynki, ładniejsze kawałki boczku wieprzowego, wszystkie ozory, kaczki i gęsi — soli się oddzielnie w małych baryłkach — idą one na stół dla państwa. Resztę mięsiwa, zresztą zupełnie w takiż sam sposób przyrządzonego, pakuje się w duże beczki lub faski na użytek dla służby i czeladzi. Przed soleniem należy wszelki wewnętrzny łój wołowy i barani oraz sadło wieprzowe odjąć od mięsa i razem lub oddzielnie przetopić. Tłuszcz się scedza do fasek lub garnków, skwarki przechowują się oddzielnie i służą za okrasę do kasz i klusek dla czeladzi. Wszystkie baryłki, faski i beczki powinny być wyszorowane, wymoczone, wyparzone zapomocą wrzucania do nalanej na dno ich wody rozpalonych kamieni i muszą mieć szczelnie dopasowane denka, aby natychmiast po nasoleniu mięsiwa można je było szczelnie pozabijać. Żeby mięso było trwałe, sól należy przed użyciem uprażyć, t. j. nasypać na patelnię lub brytfannę, postawić na gorącej blasze i mięszać tak długo, aż zacznie trzeszczeć; zdjąć z ognia, ostudzić i dopiero wtedy zacząć używać. Na pud mięsa (16 kilo), bierze się funt i ćwierć soli (pół kilo), łut saletry, po łucie pieprzu, ziela, listka, majeranku i kolendry i kilka goździków; korzenie należy zlekka potłuc i wymięszać dokładnie z solą i saletrą. Kto lubi, może włożyć kilka ząbków czosnku. Mieszaniną tą naciera się starannie każdy kawał mięsa, przyczem trzeba uważać, aby w mięsie nie było skrzepów krwi i gruczołów; pierwsze i drugie należy ostrym nożem usunąć.

Na dno baryłki sypie się też garść soli z korzeniami, poczem kawały układa jaknajszczelniej, ubijając je nawet tłuczkiem drewnianym, aby nigdzie pustego miejsca nie pozostało, i przesypując solą. Gdy baryłka pełna, zabija się ją denkiem, denko po brzegach zalewa smołą, aby powietrze dostępu nie miało i rosół nie wyciekał. Mięso bez rosołu zepsułoby się na nic. Po trzech dniach przenosi się baryłki do lodowni; przedtem trzyma się je w umiarkowanie ciepłej izbie, codziennie przewracając, aby się sól rozpuściła i dobrze wszystkie kawałki przejęła. Na lodowni baryłki mogą stać do wiosny. Należy dobierać do solenia mięsa naczynia takiego rozmiaru, aby, raz zaczęte, zużyć zimą w miesiąc, latem najwyżej — w dwa tygodnie; gdyż raz otwarta baryłka przez czas dłuższy nie dałaby się zakonserwować.

Przed wojną na Kresach robiono takie zapasy pekeflejszu, że do następnej jesieni starczyło; czeladź i służba chętnie to jadła i wolała od świeżego mięsa. Państwo na swoim stole równie chętnie widzieli peklowane szyneczki i ozory, gęsi i kaczki. W takich dużych ilościach solić mogą, oczywiście, tylko duże dwory wiejskie i to w okolicach, dalej od kolei położonych, gdzie i o korzystny zbyt trudno i świeżego mięsa nie zawsze dostanie. Jednak i gospodynie miejskie mogą skorzystać ze zwykłego w chwili nastania mrozów chwilowego zwykle potanienia mięsa i w jakim kamiennym garnku lub faseczce zasolić kilka bodaj kawałków wołowiny, baraniny, wieprzowiny i ozorów. Proporcję soli, saletry i korzeni należy brać taką samą, jak powiedziano wyżej, oczywiście stosując ich ilość

do wagi solonego mięsa. Mięso przykrywa się denkiem lub talerzem emaljowanym, przyciska kamieniem i przez, kilka dni wciąż przekłada z góry na dół, aby wszystkie kawałki się równo nasoliły. Gdyby rosołu było za mało i nie zakrywał zupełnie mięsa, należy ugotować wody z solą, ostudzić ją i zimną polać mięso. Trzymając na chłodzie i pilnie strzegąc od pleśni, można takie mięso używać przez dwa miesiące. Na gorąco i zimno jest równie smaczne.

*Tekst jest **własnością publiczną** (**public domain**). Szczegóły licencji na stronie autora: Elżbieta Kiewnarska.*

3. Wędzenie peklowanego mięsa. Wędzić można tylko duże kawały wołowiny; najlepsze są grube kawały zrazówki, krzyżowej lub skrzydła. Do wędzenia należy mięso przed marynowaniem wyluzować z kości, dobrze zbić i zamarynować wraz z resztą pekeflejszu, lub szynki. Po dwóch tygodniach solenia zaszyć każdy kawał bardzo szczelnie w czyste płótno, poprzednio osuszywszy przez dzień cały na powietrzu. Kawałów mniejszych, niż cztery do pięciu kilo, nie opłaci się wędzić: zanadto wysychają.

Wędzi się wołowinę, wysoko powieszoną, w bardzo zimnym dymie. Tydzień, do dziesięciu dni dymienia zupełnie wystarczy. Przechowuje się zawieszoną w suchem i przewiewnem miejscu. Do użycia należy ja namoczyć na całą noc, poczem gotować jak zwykły pekeflejsz. Na gorąco i zimo jest wyborna. Zagranicą, pod nazwą Hamburskiego mięsa, jest ceniona narówni z westfalskiemi szynkami. Dłużej nad parę miesięcy jej konserwować nie należy, gdyż zanadto usycha.

*Tekst jest **własnością publiczną** (**public domain**). Szczegóły licencji na stronie autora: Elżbieta Kiewnarska.*

4. Baranina wędzona. Są dwa sposoby wędzenia baraniny. Jesienią, kiedy się w gospodarstwie bije dużo braków, aby ich nie karmić przez zimę, — a zwyczaj ten jest bardzo rozpowszechniony na Kresach, gdzie czeladź tak jest do wędzonego i solonego mięsa przyzwyczajona, że wprost niechętnie świeże jada, — chodzi o dobre, trwałe zakonserwowanie tego mięsa. Usolenie w baryłkach jest dobre na zimowe miesiące, lecz z nastaniem wiosny takie peklowane mięso staje się trudnem do przechowania — a właśnie wiosną i latem przy zwiększonej robociźnie, najbardziej jest pożądane. Otóż całe barany dzieli się, jak zwykle, poczem combry używa na świeżo, zaraz po zabiciu barana, bądź też marynując je w rozmaite sposoby, imitujące sarninę. Pieczenie, starannie oczyszczone ze zbytecznego tłuszczu, soli się i saletruje wraz z inną wędliną, lub też oddzielnie, lecz w ten sam sposób, co szynki na surowo. Tak osolone pieczenie do wiosny leżą w baryłkach, pokryte rosołem. Wiosną wyjmuje się je, osusza dni parę na wietrze, poczem wędzi tydzień w zimnym dymie, znów wietrzy dni parę, poczem przechowuje w ciemnym, chłodnym lamusie, w zbożu, jak inną drobniejszą wędlinę. Gotowane na gorąco z chrzanem, lub na zimno do przekąski, są wyborne. W taki jednak sposób można wędzić pieczenie z dużych sztuk, mniejsze zanadto usychają. Resztę mięsa, to jest górki i mostki, karki i łopatki, jako też pieczenie z mniejszych sztuk, należy dobrze osolić solą,

zmięszaną z pieprzem, listkiem, kolendrą i majerankiem. Kto chce mieć mięso różowe, może dodać łyżeczkę saletry na pół kilo soli.

Mięso to upakowuje się jaknajszczelniej w żołądek barani (kindziuk), dobrze oczyszczony i osolony, zaszywa, trzyma na wietrze, poczem wędzi dni dziesięć w najciemniejszym dymie. Gruba skóra żołądka chroni mięso od wyschnięcia, a baranina, tak przyrządzana, daje wyborny smak barszczom i kartoflankom, na niej gotowanym. Chroniona od much, doskonale się konserwuje do samych żniw.

*Tekst jest **własnością publiczną** (**public domain**). Szczegóły licencji na stronie autora: Elżbieta Kiewnarska.*

5. Wędliny litewskie. Na całych bodaj Kresach Wschodnich wyrabiane wędliny odznaczają się nietylko wybornym smakiem, lecz i niezwykłą trwałości, której zupełnie brak wędlinom, wyrabianym w dawnej Kongresówce.

Najbardziej smakiem zbliżone do litewskich są wędliny pomorskie, które obecnie w miastach robią poważną konkurencję miejscowym. Sekret trwałości leży nietylko w sposobie solenia, marynowania i przyrządzania wędlin, lecz głównie w sposobie ich wędzenia. Dym, w którym się wędzą wędliny, powinien być zupełnie zimny, to jest pochodzić nie z palącego się płomieniem ogniska, ale z ledwie tlejącego i kurzącego się jałowca, wilgotnych drzazg sosnowych lub jodłowych, gałęzi choiny, trocin wilgotnych i t. p. Wędliny powinny być zawieszone bardzo wysoko, na cztery do pięciu metrów nad ogniskiem. Nie należy ich wędzić bardzo gwałtownie: parę godzin dymienia rano i tyleż wieczorem — wystarczy zupełnie; resztę czasu mogą wisieć i obsychać bez dymu.

Wędliny powinny być zawieszone w kominie lub wędzarni w dzień pogodny, jasny, nawet wietrzny, aby przed zaczęciem właściwego wędzenia dobrze obeschły; w wielu miejscach obsuszają je przez dni parę na wietrze, co bardzo wpływa na ich trwałość.

Dymienie większych sztuk: szynek, łopatek, głowizn w całości — może trwać od dwóch do trzech tygodni;

mniejsze sztuki, jak polędwice, salami i balerony mają dosyć po dwóch tygodniach. Kiełbasy, ozory i połcie słoniny (wędzona jest znacznie trwalsza od solonej i bardzo ją, szczególniej na letnie zapasy, polecam) po tygodniu już są uwędzone.

Ostatnie zimowe bicie wieprzy ma zwykle miejsce przed zapustami, kiedy szmalec świeży znajduje użycie przy smażeniu pączków i faworków, kiełbasy świeże i kiszki są spożywane w podwójnych ilościach i kiedy się przyrządza szynki i inne wędliny na Święta Wielkanocne. Na Kresach Wschodnich robi się w tym czasie zapasy wędlin na rok cały, gdyż wiatr marcowy ma im podobno specjalny smak i trwałość nadawać. Można jednak robić je przez zimę całą, wtedy właśnie, gdy sztuki są odpowiednio wypasione, zawsze pamiętając, że szynki najdelikatniejsze są z młodych, niezbyt przetuczonych sztuk; ze starych, mocno utuczonych sztuk natomiast mamy dobrą słoninę, dużo szmalcu i można robić trwałe kiełbasy, salami i t. p. Podaję tu tylko wielokrotnie przezemnie wypróbowane sposoby przyrządzania wędlin.

*Tekst jest **własnością publiczną** (**public domain**). Szczegóły licencji na stronie autora: Elżbieta Kiewnarska.*

6. Szynki do jedzenia na surowo. Aby szynki były smaczne i kruche, należy je robić z młodych sztuk, najwyżej roczniaków; szynki te, chociaż mniejsze, są bardzo mięsiste i mają cieńszą słoninę, aniżeli ze starych wieprzy, ukarmianych na słoninę i sadło.

Na 40 kilo (sto funtów) bierze się soli uprażonej, aby wszelką wilgoć straciła, 2 kilo (pięć funtów), saletry pięć deka, listka garść dużą, pieprzu zwykłego i ziela po pięć deka, dziesięć deka cukru. Wszystko to ma być grubo utłuczone i dobrze wymięszane. Kolendry 10 deka dodaje się w całości; nie zaszkodzi też parę łyżek majeranku. Kto lubi, może dodać kilka ząbków czosnku, — ja go uważam za zbyteczny. Po rozebraniu wieprza, szynki jeszcze ciepłe naciera się mocno tą mieszaniną i rozkłada na ławach w zimnej izbie, aby zupełnie przestygły.

Dno baryłki, w której się ma solić szynki, wysypuje się tą samą mieszaniną, poczem układa się szynki możliwie szczelnie, przesypując każdy rząd solą z korzeniami; między rzędami wrzucić kilkanaście goździków. Gdy wszystkie szynki ułożone, obsypać je po wierzchu resztką soli i mocno przycisnąć denkiem i kamieniami. Potrzymać tak dwie doby w umiarkowanie ciepłej izbie, poczem przełożyć to, co było na górze, na dół, aby wszystkie się jednakowo przesoliły, i wynieść do chłodnej, lecz nie mroźnej śpiżarni. Co trzy dni należy je przekładać, zawsze przyciskając kamieniem, aby je rosół mocno przejmował.

Po trzech tygodniach solenia wyjmuje się je, wywiesza na wiatr na dni dwa — trzy i zupełnie już obsuszone zawiesza w kominie lub wędzarni. Nie należy nigdy palić ogniska dzień cały, lecz tylko dwa razy na dzień po godzin parę, uważając przy tem pilnie, aby nie było płomienia, lecz tylko lekkie tlenie gałęzi; należy w tym celu używać gałęzi wilgotnych, a nawet od czasu do czasu lekko je skrapiać. Uważać aby nie zmoczyć zanadto ogniska, gdyż jeśliby zamiast dymu para zeń się dobywała, sparzy na nic całą wędlinę. Najlepiej mieć zawsze na pogotowiu wilgotne opiłki, któremi zawsze można zbyt silny ogień przytłumić.

Szynki, tak wędzone, można przechować rok cały; latem jednak należy je zakopać w zasieku z żytem, lub ułożyć w duże beczki, przekładając sianem, lub suchym chmielem, a to dla ochrony przed robactwem, które w czasie upałów na nie napada. Gdyby zaczęły pleśnieć, należy pleśń obetrzeć wilgotną chustą, a szynki zlekka obwędzić przez godzin parę, lub też tylko osuszyć w cieniu na powietrzu.

*Tekst jest **własnością publiczną** (**public domain**). Szczegóły licencji na stronie autora: Elżbieta Kiewnarska.*

7. Szynki do gotowania. Szynki do gotowania, czyli właściwie na prędszy użytek przeznaczone, marynuje się zasadniczo w ten sam sposób, co i szynki na surowo. Jednak po dwóch tygodniach słonienia mają dosyć, przyczem zawsze należy uważać, aby je rosół dokładnie pokrywał. Po wyjęciu z rosołu można je suszyć dni kilka na wietrze, i tak trzymać, niewędzone, w suchem i przewiewnem miejscu przez kilka tygodni. Jeżeli chcemy je wędzić — wystarczy dni pięć dymienia w zimnym dymie. Można też wędzić je tylko kilka godzin w gorącym dymie, przyczem się nieco opieką; tak wędzą szynki zwykle w miastach. Tak uwędzone szynki należy użyć najdalej w dziesięć dni po uwędzeniu. Do gotowania nie należy brać szynek z dużych, przetuczonych sztuk: mniejsze i mniej tłuste są delikatniejsze w smaku.

*Tekst jest **własnością publiczną** (**public domain**). Szczegóły licencji na stronie autora: Elżbieta Kiewnarska.*

8. Polędwice. Polędwice wieprzowe są to właściwie schaby, zdjęte z kości. Natychmiast po zabiciu wieprza odejmuje się je i moczy we krwi wieprzowej przez dwie doby. Potem się je wyjmuje, ociera z tej krwi jaknajstaranniej, układa szczelnie w małej faseczce, przesypując taką samą mieszaniną soli, saletry i korzeni, jak było powiedziane przy szynkach, nie zapominając o kolendrze. Dalej postępuje się, jak z szynkami, to jest, po przetrzymaniu dwóch dni w cieple, przekłada się je z góry na dół, wynosi, przyciśnięte denkiem na chłód, i pilnuje, aby wszystkie jednakowo marynowały się w rosole. Po dziesięciu dniach ociera się je z rosołu, naciąga na nie grube kiszki wołowe, osusza godzin kilka na wietrze, poczem wędzi od tygodnia do dwóch, zależnie od grubości polędwic i od tego, czy mają być zaraz spożyte, czy też przechowane na konserwę dłuższą. Wraz z polędwicami wieprzowemi można zamarynować polędwice wołowe, które, po zdjęciu z nich zbytecznego łoju, marynuje się i wędzi razem z wieprzowemi. W smaku przewyższają wieprzowe, dopóki są świeże; przy dłuższej konserwie nie psują się wprawdzie, ale po wyschnięciu są twarde, podczas gdy wieprzowe im suchsze, tem smaczniejsze się stają.

*Tekst jest **[własnością publiczną](#) (public domain)**. Szczegóły licencji na stronie autora: [Elżbieta Kiewnarska](#).*

9. Polędwica wołowa. Wyborne są w smaku polędwice wołowe; należy je tylko używać wkrótce po uwędzeniu, gdyż o ile polędwica wieprzowa, schnąc, nabiera coraz lepszego smaku, staje się prawie przezroczystą i daje się coraz cieniej i ładniej krajać. o tyle polędwica wołowa traci smak przy zbytniem uschnięciu. Polędwice wołowe, dokładnie oczyszczone z tłuszczu, soli się, macza w krwi wieprzowej wraz z wieprzowemi i marynuje dalej wraz z niemi. Wędzić je należy nie dłużej, niż tydzień i po dokładnem wywietrzeniu — co może trwać drugi tydzień, zaraz można je używać na surowo. Należy brać do wędzenia tylko sam środek z bardzo dużej polędwicy, cienki jej koniec tak zwaną głowę dodając do kiełbas, lub salami.

*Tekst jest **własnością publiczną** (**public domain**). Szczegóły licencji na stronie autora: Elżbieta Kiewnarska.*

10. Balerony i szynki w pęcherzu. Balerony, na Kresach karkowinami zwane, robi się z przerastałego mięsa, znajdującego się pomiędzy głowizną, a schabem; cały ten kawał daje się łatwo oddzielić przy rozbieraniu wieprza.

Szynki w pęcherzu są to łopatki, zdjęte z kości, zwinięte, włożone w kiszki grube i w takiej postaci wędzone. Używa się na to zwykle łopatek z wieprzy, utuczonych na słoninę, aby przez zdjęcie słoniny z łopatek powiększyć połcie. Przy cieńszej słoninie. jak to zwykle ma miejsce u sztuk młodych, korzystniej jest uciąć całą łopatkę, kości wyluzować, wraz ze skórą zwinąć w rulon, mocno osznurować, uformować długą roladę, poczem solić to i wędzić razem z tylnemi szynkami. Ze sztuk dużych, średnio ukarmionych, najlepiej pozostawić łopatki ze skórą i kośćmi i traktować, jak zwykłe szynki, wraz z niemi soląc je i wędząc. Łopatki bez kości są sprzedawane w Warszawie pod nazwą golonek. Balerony i szynki w pęcherzu należy marynować wraz z szynkami lub polędwicami. Po dniach dziesięciu mają dosyć. Zwija się je wtedy jaknajściślej, ubijając nawet drewnianym tłuczkiem, aby nadać równy, podłużny kształt, wkłada się w bardzo grube i szerokie kiszki wołowe, lub pęcherze wieprzowe, końce mocno zawiązuje, cały baleron mocno i równo osznurowuje szpagatem, aby przy wędzeniu nie stracił kształtu, i obsusza się dzień albo dwa na wietrze. Dobrze

obsuszony wiesza na dzień, lub dwa w wędzarni, bardzo wysoko, i wędzi w zupełnie zimnym dymie od tygodnia do dwóch, zależnie od grubości baleronów. Szynka w pęcherzu ma tę zaletę, że cała jednakowo ładnie pokrajać się daje, podczas gdy łopatka na kości tylko do gotowania się nadaje, gdyż ma w środku dużą, płaską kość, przeszkadzającą krajaniu w ładne plastry.

*Tekst jest **własnością publiczną** (**public domain**). Szczegóły licencji na stronie autora: Elżbieta Kiewnarska.*

11. Kiełbasy wędzone. Na kiełbasy wędzone nie należy przepuszczać mięsa przez maszynkę, lecz krajać je drobno ostrym nożem. Na trzy kilo wieprzowiny dodaje się 1 kilo wołowiny. Wieprzowinę należy brać dobrze przerastałą, wołowinę chudą, lecz miękką. Na 9 kilo takiej mieszaniny bierze się 40 dk. soli, półtora dk. saletry, dwa deka pieprzu, deka ziela, kilka ząbków czosnku (oczywiście, kto ten zapach wogóle znosi). Korzenie muszą być utłuczone, a czosnek utarty. Wszystko to się najdoskonalej wyrabia, napycha w kiszki wieprzowe, niezbyt grube, i wynosi na tydzień do chłodnej, lecz niemroźnej śpiżarni. Kiełbasy takie winny nie leżeć, lecz wisieć na drążkach. Przed wędzeniem osuszyć je przez kilka godzin na wietrze, poczem wędzić z tydzień w chłodnym dymie. Kiełbasy takie są bardzo smaczne, jednak mniej trwałe, niż salami. Trwać mogą do lata, poczem zanadto przesychają; do bigosów jednak mogą być użyte nawet po roku. Na wyrób kiełbas używa się zwykle wszelkich obrzynków od szynek, boczków, polędwic; robiąc je w większej ilości, używa się na nie łopatek z dużych sztuk, z których skrajano słoninę na połcie.

*Tekst jest **własnością publiczną** (**public domain**). Szczegóły licencji na stronie autora: Elżbieta Kiewnarska.*

12. Słonina i boczki wędzone. Na Kresach prawie wcale nie używają solonej słoniny; po zabiciu wieprza różne drobne kawałki używa się na świeżo, wielkie zaś połcie wędzi się, jak wszelką inną wędlinę, i przechowuje wiszące w śpichlerzach zbożowych, lub specjalnie na to przeznaczonych lamusach. Boczki i podbrzusza należy solić wraz z innemi wędlinami, dodając do nich taką samą ilość saletry i korzeni, co do szynek; słoniny zaś, przeznaczonej na użytek kuchenny, nie saletruje się, tylko soli się ją w dużych, głębokich nieckach, nacierając stronę wewnętrzną (tłuszczową) mocno solą i rzucając między każde dwa połcie parę listków i kilka ziarn pieprzu. Na pud (16 kilo) słoniny bierze się dwa i ćwierć funta soli prażonej (90 deka), pozostałą od wcierania solą posypuje się połcie po wierzchu skóry. Połcie się składa słoniną do siebie. Gdy wszystkie połcie ułożone, przyciska się je deską i kamieniem. Słoninę soli się przez dwa tygodnie, co parę dni przekładając — zgóry na dół, aby się równo przesoliła, poczem wyjmuje z niecek, osusza przez dwa dni na wietrze i wędzi tydzień w zimnym dymie. Wywiesza powtórnie na dobę na przewiew i trzyma w suchem, przewiewnem miejscu.

*Tekst jest **[własnością publiczną](#) (public domain)**. Szczegóły licencji na stronie autora: [Elżbieta Kiewnarska](#).*

13. Słonina solona. Słonina solona daje się równie dobrze konserwować, jak wędzona. Soli się ją osobno, nie z innem mięsiwem, i używa do solenia jej czystej soli bez korzeni i saletry. Na kilo słoniny bierze się cztery deka dobrze uprażonej soli. Najlepiej solić słoninę w płaskich naczyniach: balijce, niecce itp. Pierwszy połeć kładzie się skórą na spód, posypuje solą, wciera mocno tę sól w słoninę, poczem pokrywa się ją drugim połciem, również posolonym i natartym. Skóra tego połcia powinna być nazewnątrz. Gdy się wszystkie połcie tak parami ułoży, przyciska się je deską i kamieniem. Słonieją tak przez dwa tygodnie, przy czem należy często je przekładać, aby te, co są na wierzchu, znalazły się na spodzie. Po wyjęciu z soli osusza się słoninę na wietrze przez dni parę, poczem przechowuje połcie, powieszone w suchym składzie.

Słonina wędzona jest jednak dużo trwalsza. Lecz ponieważ nie wszyscy lubią smak wędzonej słoniny w potrawach, można słoninę solić w ten sam sposób, jak do wędzenia, krając ją na mniejsze nieco kawałki i układając w małe baryłki lub paczki. Dopóki trwają chłody, przechowuje się te naczynia w śpiżarni; latem należy je przenieść do lodowni. Paczki ze słoniną powinny być szczelnie zabite i osmolone. Aby słonina miała wszędzie równą ilość rosołu, należy co tydzień przewracać paczki dnem do góry.

*Tekst jest **[własnością publiczną](#) (public domain)**. Szczegóły licencji na stronie autora: [Elżbieta Kiewnarska](#).*

14. Głowizna. Głowę wieprzową można uwędzić w całości, po usunięciu z niej mózgu. W tym celu robi się otwór w czaszce z tyłu i mózg łyżką wyjmuje. Ozór też się usuwa i używa na świeżo, lub dodaje do salcesonu. Głowę całą soli się i wędzi wraz z szynkami i używa gotowaną w całości i przeważnie nadziewaną do stołu wielkanocnego. Do zwykłego użytku, na zupy, można głowę rozćwiartować, co ułatwia wyjęcie mózgu; soli się ją i wędzi wraz z szynkami, lub baleronami. Można też głowę zaraz po nasoleniu użyć na galantynę, nie wędząc jej wcale. Wyjąć z głowy wszystkie kości, nie naruszając skóry; ryj cały i otwory oczne zaszyć mocnemi nićmi. Przygotować farsz z jednego do półtora kilo wieprzowiny, wołowiny, lub cielęciny, dodając bułki, jaj i korzeni, jak do kotletów siekanych, pokrajać w plastry 40 deka wędzonego boczku lub słoniny i szynki, oraz 40 deka wymoczonej cielęcej wątróbki, dodać sześć jaj, ugotowanych na twardo i pokrajanych na ćwiartki, i kilkanaście korniszonów. Układać warstwami wszystko, aż się głowizna zapełni, otwór od strony szyi zaszyć czystem płótnem, nie psując kształtu głowy, do uszu włożyć patyki i zawiązać sznurkiem, aby przy gotowaniu zachować ich kształt. Ułożyć w kociołku, włożyć kości, wyjęte z głowy, włoszczyzny, jak do rosołu, soli, pieprzu, listka, cebuli; wszystko zalać gorącą wodą i kilku łyżkami mocnego octu — gotować trzy godziny od chwili zagotowania. Po

wyjęciu z wody zastudzić natychmiast, usunąć płótno i nici. (Można też przed gotowaniem zaszyć całą głowiznę w serwetę, co chroni od pęknięcia przy gotowaniu. Serwetę po zastygnięciu dopiero zdjąć, nici wszystkie usunąć, a głowę napowrót zawinąć w serwetę, aby skórką nie obsychała). Smak wygotować na galaretę, zastudzić na misce i, krając głowiznę, ubierać ją tą galaretą. Głowizna taka może stać zimą na chłodzie do trzech tygodni. Zamiast farszu mięsnego można użyć do niej farszu pasztetowego z wątróbki cielęcej lub wieprzowej; jest to bardzo smaczne, lecz znacznie mniej trwałe.

*Tekst jest **własnością publiczną** (**public domain**). Szczegóły licencji na stronie autora: Elżbieta Kiewnarska.*

15. Salami (na Kresach salcesonem zwane). Pięć kilo chudego wieprzowego mięsa przepuścić przez maszynkę wraz z dwoma kilo chudej, miękkiej wołowiny. Na tę ilość bierze się dwadzieścia pięć deka prażonej soli, dziesięć gram saletry, pieprzu dwadzieścia gram, ziela jeden gram, goździków i majeranku po pięć gram i tyleż listka laurowego — wszystkie te przyprawy miałko utłuczone, przesiane przez sito i, dokładnie wymięszane z solą i saletrą. Wymięszać wszystko z mięsem, które należy ubijać w niecce tłuczkiem od kartofli, dolewając doń szklankę rumu, lub, w braku rumu, chociaż spirytusu; gdy się doskonale ubije, aż zrobi się zupełnie jednolita masa, trzeba włożyć 1 kilo i 200 gr. najtwardszej słoniny od karku, pokrajanej w grubą kostkę. Kiszki mocne wołowe, średniej grubości, doskonale oczyszczone, wyszlamowane i trzymane w soli dni parę, starannie zewnątrz i wewnątrz obetrzeć i nabijać tą masą jaknajszczelniej, tłocząc mięso wałkiem drewnianym, strzegąc się jednak, aby kiszki nie popękały. Gdy wszystko gotowe, ułożyć na stolnicy i przycisnąć deską i kamieniem. Trzymać tak ze dwie doby w miernie ciepłej izbie, potem wynieść do chłodnej śpiżarni, gdzie jednak mróz nie dochodzi, i tam trzymać ze dwa tygodnie. Wywiesić je potem na dni trzy na wiatr wiosenny, wędzić w chłodnym dymie tydzień i przechowywać w suchym, przewiewnym składzie (latem w sianie lub chmielu). Takie salami konserwuje się wybornie; zczasem

staje się prawie przezroczyste i daje się krajać cienko, jak papier. Należy tylko uważać, aby masa mięsna była doskonale wyrobiona i kiszki dokładnie osuszone przed użyciem.

*Tekst jest **własnością publiczną** (**public domain**). Szczegóły licencji na stronie autora: Elżbieta Kiewnarska.*

16. Salcesony (salami) litewskie. Na 4 kilo wyżyłowanego mięsa wieprzowego dodać 1 i pół kilo wołowiny i tyleż zwierzyny (zająca lub sarny); kraje się to jaknajdrobniej nożem, nie używając maszynki. Soli prażonej 20 deka, pieprzu zwyczajnego 1 deka, angielskiego ziela 1 dk., goździków, majeranku, listka po ½ dk., — kto lubi kolendrę, może tyleż jej dodać, saletry 1 deka. Wszystkie korzenie utłuc drobno i zmięszać z solą i saletrą. Wymięszać z mięsem, które ubijać w stępie stęporami, lub tłuc w dużym moździerzu, aż się ubije na gładką masę; wlać szklankę spirytusu, lub lepiej jeszcze rumu, czy araku. Dodać do tego dwa i pół funta słoniny, pokrajanej w cienkie paski, wymięszać i nakładać w grube wołowe kiszki, starannie obtarte z wilgoci wewnątrz i zewnątrz. Uważać, aby nigdzie nie pozostało próżni, w tym celu ostrożnie tłoczyć wałkiem i naciskać lekko całą kiszkę. Gdy wszystkie gotowe, włożyć je między małe deseczki, mocno związać aby je nieco spłaszczyć, wynieść na chłód, przycisnąć deską i kamieniem. Po dwóch tygodniach wywiesić na dwa dni na wiatr.

*Tekst jest **własnością publiczną** (**public domain**). Szczegóły licencji na stronie autora: Elżbieta Kiewnarska.*

17. Blutwursty. Głowiznę z niedużej sztuki, 1 kilo 20 dk. podgardla, nerki, serce, płuca i śledzionę gotować w kotle, zalane taką ilością wody, aby to wszystko objęła. Dodać wszelkie obrzynki skóry, jakie od roboty kiełbas pozostaną. Po godzinie dodać wątrobę i gotować, aż wszystko zupełnie zmięknie. Płuca i wątrobę przepuścić przez maszynkę wraz z kwartą krwi wieprzowej; wszystko inne pokrajać ostrym nożem w niezbyt dużą kostkę. Wsypać w to kubek soli, próbując, czy dosyć słone, dwa deka pieprzu, deka ziela, kilka goździków i łyżkę majeranku, wszystko doskonale utłuczone. Masę wymięszać doskonale i napełniać po dwie trzecie grubych kiszek wieprzowych, lub wołowych. Końce należy mocno pozawiązywać i gotować na bardzo wolnym ogniu, aby nie popękały. Gotuje się od chwili zagotowania koło godziny. Należy próbować ostrym widelcem: gdy po przekłuciu tylko tłuszcz się pokazuje, mają dosyć. Obmywa się je wtedy czystą, gotowaną wodą, układa na stole i zlekka, dla spłaszczenia, przyciska deską. Nazajutrz rano wynosi się je i wiesza w chłodnej śpiżarni. Kto chciałby część ich przechować dłużej, niż przez parę tygodni, może je przez noc jedną obwędzić w chłodnym dymie.

*Tekst jest **[własnością publiczną](#) (public domain)**. Szczegóły licencji na stronie autora: [Elżbieta Kiewnarska](#).*

18. Leberwursty (wątrobianki — na Pomorzu „leberkami“ zwane). Kiszki pasztetowe, których przepis tu daję, są nadzwyczaj smaczne i delikatne; niestety, łatwo kwaśnieją i nie dają się długo konserwować. W suchem, chłodnem miejscu można je przechować dni dziesięć. Wątrobę z młodego wieprza przepuścić dwa razy przez maszynkę wraz z połową jej wagi dokładnie oczyszczonego i wymoczonego w kilku wodach sadła. Na 2 kilo takiej masy dodaje się 40 deka bułki, wymoczonej w wodzie (nie mleku!) i dwie szklanki słodkiej, gęstej, kremowej śmietanki. Całą masę przepuszcza się poraz trzeci przez maszynkę, soli do smaku, dodaje pół gałki muszkatołowej utartej, łyżeczkę pieprzu tłuczonego, pół łyżeczki ziela i pół stołowej łyżki majeranku tartego. Wkłada się w tę masę 20 deka twardej słoniny, pokrajanej w cienkie paski, i nalewa wszystko w grube kiszki wieprzowe, uważając, aby nie napełnić więcej, niż do trzech ćwierci, gdyż kiszki na ogniu mogłyby popękać. Końce pozawiązywać mocno. Gotuje się około trzech kwadransy od chwili zagotowania, na bardzo wolnym ogniu, poczem wyjmuje, płócze z wierzchu zimną wodą, układa na stole, przyciska deską, a nazajutrz wynosi do chłodnej, suchej śpiżarni. Chcąc je nieco utrwalić, można część ich obwędzić w zimnym dymie przez noc jedną: stają się przez to nietylko trwalsze, lecz i nabierają odmiennego, dobrego smaku.

*Tekst jest **[własnością publiczną](#) (public domain)**. Szczegóły licencji na stronie autora: [Elżbieta Kiewnarska](#).*

19. Zylc (salceson). Głowiznę, uszy, nogi, serce, ozór, nerki i wszelkie obrzynki skóry i skrawki mięsa wieprzowego nastawić w takiej ilości wody, aby objęło. Włożyć soli do smaku i sporo pieprzu, ziela i listka, wszystko w całości, nie tłuczone, — gotować na bardzo wolnym ogniu, aby się nie przypaliło, aż zupełnie zmięknie. Gdy miękkie, pokrajać w grubą kostkę, wymięszać z pozostałym smakiem, wlać do żołądka wieprzowego, lub bardzo grubych kiszek, pozaszywać jaknajstaranniej wszelkie otwory, pozawiązywać końce, włożyć w osolony wrzątek, zagotować raz mocno, poczem dalej gotować dobrą godzinę na wolnym ogniu. Wyjąć z wody, ułożyć na stolnicy, przycisnąć deską i kamieniem, aby nieco spłaszczyć. Przechowywać w chłodnej, suchej śpiżarni.

*Tekst jest **własnością publiczną** (**public domain**). Szczegóły licencji na stronie autora: Elżbieta Kiewnarska.*

20. Rolada wieprzowa. Pół kilo świeżej słoniny, tyleż szynki wędzonej i dwa kilo świeżej wieprzowiny, niezbyt tłustej, pokrajać w paski. Dodać dwoje uszu wieprzowych, pokrajanych drobno, po odrzuceniu grubszych chrząstek. Dodać dwie cebule hiszpańskie, drobno usiekane, dwa ząbki utartego czosnku, pieprzu, soli, ziela, listka i majeranku do smaku. Doskonale wymięszać to wszystko razem i nałożyć w żołądek z niedużego wieprza, oczyszczony tak, jak na salceson (zylc). Ugotować w wodzie, zakwaszonej octem, dodając listka, pieprzu i ziela. Gotować dwie godziny, licząc od chwili zagotowania. Po wyjęciu rolady, przycisnąć ją mocno deską z ciężarkiem i trzymać przed użyciem 24 godziny na chłodzie. Przechowywać zawiniętą w kawałek płótna umoczonego w occie. Zimą da się trzymać przez dwa tygodnie.

*Tekst jest **własnością publiczną** (**public domain**). Szczegóły licencji na stronie autora: Elżbieta Kiewnarska.*

21. Rolada z prosięcia. Roladę opłaci się robić tylko z dużego i tłustego prosiaka. Po oczyszczeniu i wypatroszeniu prosiaka ucina mu się głowę i nogi, wyjmuje wszystkie kości, a skórę z pozostałem przy niej mięsem rozkłada na stolnicy. Na farsz oskrobać wszystkie mięso, pozostałe przy kościach, dodać kilo miękkiej cielęciny, ze cztery bułki, rozmoczone w rosole (w mleku moczone, są często przyczyną prędkiego skwaśnienia całego farszu), sporo cebuli (ze dwie duże), utartej na tarce i przesmażonej w maśle, i wszystko to przepuścić przez maszynkę. Kto lubi, może do tego dodać płuca, nerki, wątróbkę prosięcia (ja osobiście wolę te dróbki włożyć w całości do rolady). Posolić, popieprzyć, dodać majeranku, utartej skórki cytrynowej, 3 — 4 jaja całe i wyrobić dobrze ten farsz. Na rozłożonej skórce ułożyć farsz równą warstwą, pozostawiając z jednej strony pas, niepokryty farszem, na trzy palce od brzegu. Na farszu układać paski świeżej lub wędzonej słoniny, płatki szynki lub ozora, dróbki z prosiaka, pokrajane w ładne paski, jaja, na twardo ugotowane, pokrajane na ćwiartki, cienkie paski zielonych korniszonów. Zwinąć to wszystko mocno. Przy zwijaniu farsz się nieco posuwa i tu się okaże, poco należało pozostawić pas wolny u brzegu. Zaszyć całą roladę mocnemi nićmi. Zawinąć w płótno, znowu dobrze osznurować szpagatem. Jeśli mamy używać roladę zaraz po zrobieniu, należy na smak zostawić kości, z niej wyjęte,

włoszczyznę, jak do rosołu, i korzeni, jak zwykle na auszpik. Jeżeli roladę przeznaczamy na parotygodniową konserwę, gotujemy ją w osolonej wodzie, zakwaszonej dobrze octem. Roladę najlepiej jest gotować w wanience do ryb. Gotuje się ją półtorej godziny od chwili zagotowania. Po ugotowaniu rozsznurować, płótno odwinąć, wypłókać w occie, zawinąć w nie napowrót roladę; gdy napół przestygnie, przycisnąć deską i kamieniem. Trzymać ją stale zawiniętą w płótno, często skrapiane octem, aby skórka, stanowiąca najsmaczniejszą jej część, nie ściemniała i nie obeschła.

*Tekst jest **własnością publiczną** (**public domain**). Szczegóły licencji na stronie autora: Elżbieta Kiewnarska.*

22. Szynka z cielęciny. Ćwiartkę z dużego, tłustego cielęcia po odjęciu nerki z tłuszczem i odcięciu kości goleniowej, natrzeć mocno solą z saletrą i korzeniami, przygotowanemi tak, jak powiedziano przy marynowaniu szynek na surowo. Po dwóch dniach ułożyć cielęcinę w głębokiem naczyniu, zalać wodą osoloną, zagotowaną z listkiem, pieprzem, zielem i goździkami i zupełnie wystudzoną. Cielęcinę przykryć deseczką lub talerzem i przycisnąć ciężarkiem, aby płyn ją zupełnie pokrywał. Po dwóch tygodniach można ją używać; wrazie potrzeby jednak konserwuje się ją w rosole miesiąc, a nawet sześć tygodni. Do użycia gotuje się ją i piecze, jak szynki wieprzowe. Na święcone można ją po uprzedniem wymoczeniu przez noc w zimnej wodzie, naszpikować i upiec, jak zwykłą pieczeń, w piecu. Można też obwędzić marynowaną cielęcinę wraz z szynkami w dymie. Sześć godzin wędzenia w zimnym dymie, a godzina w gorącym — zupełnie wystarczą. Szynka z cielęciny jest wyborna; niestety, nawet uwędzona, długo konserwować się nie da. Usychając — traci smak.

*Tekst jest **własnością publiczną** (**public domain**). Szczegóły licencji na stronie autora: Elżbieta Kiewnarska.*

23. Kiełbasy do smażenia. Chcąc, aby kiełbasy były prawdziwie smaczne, należy je robić z krajanego nożami, a nie siekanego lub mielonego w maszynce mięsa. Na cztery kilo wieprzowiny, drobno pokrajanej (należy brać połowę chudej, a połowę tłustej, dobrze przerastałej), wziąć 10 deka soli, łyżkę utartego majeranku, 1 deka pieprzu, pół kilo cebuli, utartej na tarce, lub przepuszczonej przez maszynkę, dwie do trzech szklanek rosołu, wygotowanego z wieprzowych kości i skórek, lub tyleż zimnej wody. Ilości płynu nie można dokładnie określić: mięso powinno cały płyn wchłonąć w siebie; bez płynu, kiełbasy po usmażeniu będą suche; kto lubi, może dodać parę ząbków czosnku, dobrze utartego z solą. Przez specjalną rurkę przy maszynkach do siekania mięsa, napełniamy tą doskonale wyrobioną mieszaniną kiszki wieprzowe, nie napychając zbyt silnie, by nie popękały przy gotowaniu i smażeniu. Jeżeli pod skórą jest gdzie powietrze, należy je wypuścić, przekłuwając kiszkę cieniuchną igiełką.

Po zrobieniu kiełbas wiesza się je na drążku w suchej, chłodnej śpiżarni. Jeżeli kiełbasy były robione z wodą, a nie z rosołem, mogą wisieć trzy tygodnie i dłużej; robione z rosołem, są znacznie mniej trwałe.

Mając niedużo wieprzowiny, możemy dodać do kiełbas czwartą, a nawet trzecią część miękkiej wołowiny, a kiełbasy będą też bardzo smaczne. Na Kresach Wschodnich dodają nawet baraninę. Ta ostatnia musi być bardzo

starannie oczyszczona z wszelkiego tłuszczu, aby przy smażeniu nie udzieliła kiełbasom specyficznego zapachu.

Dodając do kiełbas wołowinę lub baraninę, musimy brać na nie samą tłustą wieprzowinę. Nigdy się nie kładzie do kiełbas, przeznaczonych na świeży użytek, słoniny. Ta ostatnia wytapia się przy gotowaniu i smażeniu, i kiełbasy stają się suche.

*Tekst jest **własnością publiczną** (**public domain**). Szczegóły licencji na stronie autora: Elżbieta Kiewnarska.*

24. Półgęski litewskie. Z utuczonych, dużych gęsi wyciąć tylko piersi wraz z kością, zostawiając grzbiety, skrzydła i uda na inny użytek. Na 10 sztuk takich piersi, które od dużych sztuk mogą ważyć około 16 kilo, bierze się 50 deka prażonej soli, 2 deka saletry, 4 dk. kolendry, deka pieprzu zwyczajnego, pół deka ziela, deka liścia bobkowego i kilka goździków; układa się półgęski w głębokiem naczyniu, przesypując solą i grubo tłuczonemi korzeniami, przyciska denkiem i kamieniami, trzyma w miernem cieple dwie doby, poczem przenosi do chłodnej śpiżarni, gdzie stać mogą, codziennie przekładane zgóry na dół, do trzech tygodni bez szkody dla smaku, aby doczekać chwili, kiedy będziemy mogli uwędzić je razem innemi z wędlinami. Przed wędzeniem obetrzeć z wilgoci, owinąć w papier, obwiązać sznurkiem, powiesić na dobę w przewiewnem miejscu, aby zupełnie obeschły i przez tydzień wędzić w chłodnym dymie.

To są oryginalne litewskie półgęski; zwijane, bez kości, niezbyt dawno dopiero zaczęto wyrabiać. Taki półgęsek na kości, starannie przechowany, może trwać rok cały, nie tracąc smaku, stając się wciąż przezroczystszym. Uda dużych gęsi można razem zamarynować i wędzić; są wyborne do jedzenia, dopóki świeże; gdy zanadto przeschną, robi się na nich wyborne krupniki.

Grzbiety, skrzydła i podroby należy przesypać solą z odrobiną saletry i trochą korzeni, przycisnąć denkiem i

kamieniem, i trzymać w chłodnej śpiżarni. Przez parę miesięcy można na nich gotować ogórkowe zupy i różne krupniki, podając je zamiast sztuki mięsa do chrzanu z octem, lub ostrego musztardowego sosu.

*Tekst jest **własnością publiczną** (**public domain**). Szczegóły licencji na stronie autora: Elżbieta Kiewnarska.*

25. Półgęski zwijane. Utuczone, duże gęsi oczyścić, jak zwykle, opalić starannie, aby wydostać ewentualne supły; oprawione, rozciąć przez grzbiet, wyjąć wszystkie kości ostrożnie, aby nie uszkodzić skóry, ani mięsa. Natrzeć solą z saletrą, posypać lekko pieprzem, zielem, goździkami, drobniutko usiekaną, cytrynową skórką i kolendrą, wszystko musi być grubo utłuczone. Poskładać po dwie, skórką nazewnątrz, w głębokie naczynie, przycisnąć denkiem i kamieniem, codziennie przekładać: te, które były na wierzchu, pod spód, — polewając sosem, który z siebie puszczą. Po ośmiu dniach mają dosyć solenia: wyjąć je z rosołu, starannie obetrzeć z wilgoci.

Jeśli gęsi są bardzo duże i mięsiste, przecina się je wzdłuż przez środek piersi; jeśli mniejsze — zwija całe wzdłuż w ścisły rulon, tak, aby mięsistsze części piersi pozostały w samym środku; zszywa grubemi nićmi, zawija całe papierem, obwiązuje szpagatem, trzyma kilka godzin powieszone w przewiewnem miejscu, aby dobrze obeschły, poczem wędzi przez tydzień w zupełnie chłodnym dymie. Takie półgęski łatwiej dają się ładnie krajać, są jednak od wyżej podanych mniej trwałe.

*Tekst jest **własnością publiczną** (**public domain**). Szczegóły licencji na stronie autora: Elżbieta Kiewnarska.*

26. Kaczki wędzone. Kaczki dużego gatunku — najlepiej pekińskie, gdyż ruańskie mają za ciemne mięso — dają się przerobić na smaczną wędlinę tak samo, jak gęsi. Oczyszczoną, jak zwykle, kaczkę obrać starannie z supłów, rozciąć przez grzbiet, wyjąć wszystkie kości, nie naruszając skórki i całości mięsa w piersiach. Natrzeć solą z saletrą, z pieprzem, zielem, goździkami i kolendrą. Korzenie powinny być grubo utłuczone. Dodać trochę otartej na tarce skórki cytrynowej. Ułożyć po dwie takie rozpłatane kaczki, skórką nazewnątrz, w głębokiem naczyniu, przycisnąć denkiem i kamykiem. Codziennie przekładać z góry na dół, aby się wszystkie jednakowo przesoliły. Po pięciu dniach — kaczki mają mięso delikatniejsze od gęsi i mniej czasu do nasolenia potrzebują — wyjąć je z soli, obetrzeć do sucha ściereczką, usuwając z nich korzenie. Zwinąć mocno w rulonik, uważając, aby najmięsistsze części piersi były pośrodku. Zaszyć gęsto grubemi nićmi. Na godzin kilka należy je wywiesić na wiatr lub silny przeciąg, aby dobrze obeschły. Wędzone bezpośrednio po wyjęciu z rosołu, sparzyłyby się przy wędzeniu, co fatalnie wpływa na smak szczególniej gęsiego i kaczego wędzonego mięsa. Wędzi się je, jak półgęski, tydzień, w najchłodniejszym dymie. Aby nie zakopcić skórki, należy przed powieszeniem w kominie każdą sztukę lekko obwiązać papierem pergaminowym.

*Tekst jest **[własnością publiczną](#) (public domain)**. Szczegóły licencji na stronie autora: [Elżbieta Kiewnarska](#).*

27. Udka gęsie wędzone. Udka od gęsi, które używamy na półgęski całe, na kości, a nie zwijane, należy zamarynować wraz z temi półgęskami. Otarte z marynaty, osuszone na wietrze, zawija się je, każde oddzielnie, w pergamin i wędzi w bardzo zimnym dymie przez trzy dni najwyżej. Dłużej wędzone, zanadtoby uschły.

*Tekst jest **własnością publiczną** (**public domain**). Szczegóły licencji na stronie autora: Elżbieta Kiewnarska.*

28. Kiełbasa „gęsia“. Zamiast wędzenia udek gęsich, obrać z nich mięso, oskrobać też doskonale mięso z kości, pozostałych po wycięciu piersi na półgęski. Dodać do tego mięsa drugie tyle miękkiej wołowiny i dwa razy tyle przerastałej wieprzowiny od karku. Wszystko to razem pokrajać nożem w drobniutką kostkę. Na trzy kilo takiego mięsa dodać ćwierć kilo surowego szmalcu gęsiego, przepuszczonego przez maszynkę. Posolić, jak zwykłe kiełbasy wędzone, dodać pieprzu, ziela, majeranku, kolendry i saletry. Korzenie powinny być drobno utłuczone, zupełnie sproszkowane. Mięso, tak przyrządzone, ułożyć w misce, przycisnąć denkiem i kamieniem i trzymać trzy dni w chłodnym składzie. Napchać jaknajszczelniej w średnio-grube kiszki, osuszyć dwa lub trzy dni na wietrze. Wędzić w zimnym dymie tydzień, lub nieco dłużej. Takie kiełbasy są wyborne w smaku; dłużej jednak, niż parę miesięcy trzymać ich nie należy: są mniej trwałe od innych kiełbas.

*Tekst jest **własnością publiczną** (**public domain**). Szczegóły licencji na stronie autora: Elżbieta Kiewnarska.*

29. Kiełbasa strassburska. Jeżeli mamy wyjątkowo piękne i białe wątróbki z gęsi tuczonych, możemy parę z nich użyć na tę bardzo wykwintną kiełbasę pasztetową. Wątróbki wymoczyć w wodzie i pokrajać na długie kawałki dwucentymetrowej grubości. Na dwie takie wątróbki zrobić farsz z dwóch mniej białych wątróbek, przepuszczając je przez maszynkę wraz z dwiema bułeczkami, wymoczonemi w mleku, i dwudziestoma deka surowego gęsiego szmalcu. Dużą, hiszpańską cebulę utrzeć na tarce, przesmażyć z łyżką gęsiego szmalcu, dodać do farszu, posolić, popieprzyć; dolać kieliszek araku i kieliszek madery, lub wytrawnego węgrzyna, wyrobić dobrze farsz, pokrajać w paski dwie trufle konserwowane i kilkanaście zielonych pistacyj. Kawałki wątróbek przekładać truflami, pistacjami i farszem, formować z tego wałki, owinąć każdy cieniuchnym płatkiem słoniny, osolić jeszcze raz po wierzchu słoniny, włożyć ostrożnie w grube kiszki, końce starannie zawiązać. Włożyć w osolony wrzątek, odstawić na brzeg blachy, aby woda tylko drżała, a nie gotowała się gwałtownie. Po godzinie wyjąć, osuszyć i wynieść na chłód. Używa się je, krając w cienkie plastry i podając do przekąski. Chcąc je przechować dwa do trzech tygodni, należy nazajutrz po ugotowaniu zawinąć w papier i potrzymać parę godzin w zimnym dymie.

*Tekst jest **[własnością publiczną](#) (public domain)**. Szczegóły licencji na stronie autora: [Elżbieta Kiewnarska](#).*

30. Kiszki kaszane. Chociaż kiszki nie należą właściwie do wędlin, robią się w czasie bicia wieprzy; podaję je więc bezpośrednio po wędlinach. Dwie kwarty krup hreczanych zmięszać z takąż ilością krwi wieprzowej, przetartej, aby nie było skrzepów, i kwartą przetopionego sadła kiszkowego, osolić, popieprzyć, wsypać garść tartego majeranku i nieco ziela. Wymięszać, nakładać do połowy w mocne kiszki wieprzowe, zawiązać, lub pospinać mocno końce. W dużem naczyniu zagotować wodę, mocno osolić, na wrzącą spuszczać kiszki, zagotować i dalej gotować bardzo wolno, aby nie popękały. Wyjąć z wody, zastudzić i trzymać w chłodnem, suchem miejscu. Do smażenia kraje się je w grube plastry i smaży na roztopionej świeżej słoninie. Zamiast krup hreczanych można brać jęczmienne, lub orkiszowe; należy ich brać połowę podanej ilości, sparzyć na parę godzin przed użyciem gorącem mlekiem i trzymać przykryte, aby dobrze wybrzękły; dalej postępuje się, jak wyżej.

*Tekst jest **własnością publiczną** (**public domain**). Szczegóły licencji na stronie autora: Elżbieta Kiewnarska.*

31. Kiszki czarne francuskie (Boudins noirs). Do 4 litrów krwi wieprzowej bierze się trzy litry gorącego mleka, kruszy w nie tyle bułki pszennej, ile w nie wsiąknie, przepuszcza razem z krwią przez maszynkę do mięsa, dodaje trzy deka soli, pół deka pieprzu, nieco ziela, 1 kg. 60 dk. słoniny, jaknajdrobniej pokrajanej, 80 dk. cebuli, przesmażonej ze szmalcem, dwie łyżki tartego majeranku, lub gałkę muszkatołową utartą, co kto woli; mięsza się wszystko dokładnie, stawia w rondlu na ogień, mięszając ciągle, aby się nieco zagotowało, a nie przypaliło. Odstawić od ognia, wystudzić, napełnić tą masą kiszki do połowy. Wrzucić na wrzątek i gotować na wolnym ogniu pół godziny. Smażą się tak samo na słoninie, lub szmalcu, jak zwykłe kiszki, lecz są od nich delikatniejsze w smaku.

*Tekst jest **własnością publiczną** (**public domain**). Szczegóły licencji na stronie autora: Elżbieta Kiewnarska.*

32. Kiszki z kaszki krakowskiej. Kaszki drobnej krakowskiej litr zatrzeć dobrze jajkiem i wysuszyć. Wsypać na półtora litra wrzącego mleka, zagotowanego z pół litrem tłuszczu wieprzowego (szmalcu). Wymięszać doskonale, trzymać tak pięć minut na ogniu, aby kasza dobrze rozbrzękła, dodać pół szklanki cukru, pięć gorzkich migdałów, oparzonych i utartych lub utłuczonych i dziesięć deka drobnych, czarnych rodzynek, koryntek; nakładać do kiszek do dwóch trzecich, aby kasza miała gdzie pęcznieć, pozawiązywać kiszki, wrzucić na wrzątek i gotować w nim dwadzieścia minut. Wyjąć i trzymać w suchem miejscu. Podając, smaży się je na szmalcu i podaje do nich cukier z cynamonem.

*Tekst jest **własnością publiczną** (**public domain**). Szczegóły licencji na stronie autora: Elżbieta Kiewnarska.*

33. Kiszki ryżowe. Zagotować dwa litry mleka z pół litrem szmalcu. Sześćdziesiąt deka ryżu zblanżerować w wodzie, odcedzić, wrzucić na wrzące mleko, zagotować raz, odstawić od ognia, przykryć pokrywą, trzymać tak z kwadrans, aby dobrze rozbrzękł. Dodać 20 dk. cukru. 1 deka utłuczonego cynamonu, kilka utłuczonych migdałów, dziesięć deka rodzynek sułtańskich, wystudzić kaszę. Gdy wystygnie, dodać pięć jaj, rozbitych ze szklanką mleka, rozmięszać, nadziewać kiszki do połowy, pozawiązywać, wrzucić na wrzątek i gotować dwadzieścia minut. Wyjąć, ostudzić, trzymać w suchem miejscu. Dając do stołu, smażyć na tłuszczu.

*Tekst jest **własnością publiczną** (**public domain**). Szczegóły licencji na stronie autora: Elżbieta Kiewnarska.*

34. Serdelki. Na serdelki bierze się po połowie cielęcinę i dobrze przerastałą, lecz nie nazbyt tłustą wieprzowinę. Oba gatunki mięsa można użyć w stanie świeżym, lub też posolić lekko, dodając trochę saletry, robiąc to w wigilję użycia. Mięso przepuszcza się raz przez maszynkę, soli do smaku, dodając na czterdzieści deka soli łyżeczkę saletry. Z korzeni kładzie się do serdelków tylko pieprz i trochę ziela, nakoniec dolewa się trochę zimnej wody, aby mięso nie było zbyt suche. Ilości wody określić trudno, gdyż jedno mięso więcej, drugie mniej jej wchłania, w każdym razie powinna zupełnie wsiąknąć w mięso. Doskonale wymięszać mięso z przyprawami, napełnić niem mocne, lecz niegrube wołowe kiszki, przewiązać w odstępach ośmiu centymetrów (można i sześciu, a nawet pięciu, jeżeli kto lubi małe serdelki). Dalej są dwa sposoby postępowania z serdelkami: albo się je wędzi w tak gorącym dymie, aby się przy wędzeniu jednocześnie upiekły (co masarze nazywają kicowaniem), lub też wędzi się je w zwykłym dymie, poczem wrzuca do wrzącej wody, odstawia od ognia i trzyma we wrzątku około dziesięciu minut, uważając jednak, aby się woda nie gotowała, gdyż serdelki stracą soczystość. W pierwszym i drugim wypadku wędzi się serdelki od pół godziny do czterdziestu pięciu minut. Szczególniejszą uwagę należy zwrócić na dokładne wyżyłowanie mięsa przed włożeniem go do maszynki: jest to warunek delikatnego smaku serdelków. Dobra maszyna

wszystkie żyłki doskonale posieka, lecz, czy to przy pieczeniu w dymie, czy przy gotowaniu, stwardnieją one i będą dawały znać o sobie przy jedzeniu. Zamiast cielęciny, masarze używają częstokroć wołowiny; takie serdelki też nie są złe, lecz nie mają wykwintnego smaku serdelków, robionych tylko z cielęciny i wieprzowiny.

*Tekst jest **własnością publiczną** (**public domain**). Szczegóły licencji na stronie autora: Elżbieta Kiewnarska.*

35. Parówki. Na parówki bierze się cielęcinę po połowie z bardzo tłustą wieprzowiną. Mięso, przed puszczeniem na maszynę, powinno być jaknajdokładniej wyżyłowane: jest to koniecznym warunkiem dobroci parówek. Na parówki, jak i na serdelki, można używać mięsa świeżego, soląc je i saletrując dopiero po usiekaniu, lub też mięsa nasolonego w wigilję użycia. O ile serdelki powinny być kruche, o tyle parówki raczej ścisłe, natomiast bardzo soczyste. Aby tę soczystość osiągnąć, bierzemy właśnie bardzo tłustą wieprzowinę i dolewamy do usiekanego mięsa zimnej wody. Ilości jej trudno określić, gdyż jedno mięso więcej inne mniej wchłania; jednak nie powinno być jej za wiele — od pół litra do litra na dziesięć kilo mięsa. Dla osiągnięcia ścisłości, przepuszczamy mięso przez maszynkę dwa, nawet trzy razy (niektórzy dodają jeszcze do mięsa mąki kartoflanej, co ścisłość powiększa i daje możność dolania większej ilości wody, czyli osiągnięcia większej wagi parówek z danej ilości mięsa; jest to jednak już zawsze pewien falsyfikat i takie kiełbaski kwaśnieją bardzo prędko). Mięso usiekane osolić i popieprzyć do smaku; długo wyrabiać, aby masa była zupełnie gładka. Nakładać do kiszeczek baranich, przekręcając je parę razy co dziesięć, dwanaście centymetrów. Dalej się postępuje z parówkami, jak z serdelkami, bądź opiekając je w gorącym dymie, co w języku masarskim nazywa się kicowaniem, bądź też wędząc je w większym dymie na zimno i

wrzucając potem do wrzątku na minut parę zaledwie; w żadnym razie nie należy parówek gotować, gdyż stracą całą swą soczystość. Robią też parówki, używając wołowiny zamiast cielęciny, lub też dodając wołowiny do tej ostatniej — są one jednak w smaku znacznie mniej delikatne od wykonanych z czystej cielęciny.

*Tekst jest **[własnością publiczną](#) (public domain)**. Szczegóły licencji na stronie autora: [Elżbieta Kiewnarska](#).*

36. Kiełbasa krakowska gotowana. Na kiełbasę krakowską bierze się trzy części najlepszej, przerastałej wieprzowiny i jedną część miękkiej wołowiny od rozbefu, krzyżowej, skrzydła lub polędwicy. Mięsa tego nie sieka się, lecz kraje w kostkę ostrym nożem, soli do smaku, dodając na dwadzieścia deka soli łyżeczkę od kawy saletry. Z korzeni kładzie się przedewszystkiem pieprz i trochę ziela; pozatem, kto lubi, trochę utartego czosnku, a kto woli — majeranek; nakoniec można zastosować oba te zapachy razem. Przyprawę dobrze wymięszać z mięsem i wynieść w zakrytem naczyniu na chłód na dwadzieścia cztery godziny. Nazajutrz napychać do grubych i mocnych kiszek wołowych, przewiązać w kółka mniejwięcej półkilowe lub kilowe. Jeśli mamy kiszki proste, należy porobić kiełbasy mniej więcej półmetrowe. Po napełnieniu kiszek, wałkować jeszcze kiełbasy na stolnicy, aby mięsa równo się ułożyło i nigdzie pustych przestrzeni nie pozostało, poczem ponownie przewiązać końce. Wędzi się krakowskie kiełbasy w dosyć gorącym dymie, aby, wędząc się, jednocześnie nieco upiekły. Dymić je należy, zależnie od grubości, od czterdziestu pięciu minut do godziny. Po uwędzeniu gotuje się jeszcze te kiełbasy minut dziesięć we wrzącej wodzie, — a raczej nie gotuje się ich właściwie, lecz tylko wrzuca do wrzącej wody i trzyma w niej te dziesięć minut, nie dając jednak ponownie się zagotować,

gdyż kiełbasy przy tem popękałyby straciły dużo na smaku.

*Tekst jest **[własnością publiczną](#) (public domain)**. Szczegóły licencji na stronie autora: [Elżbieta Kiewnarska](#).*

37. Kiełbasa krakowska wędzona. Mięso na nią przyrządza się, jak na kiełbasę gotowaną, i nabija niem mocno kiszki wołowe. Przy robieniu wędzonych kiełbas szczególniejszą uwagę należy zwrócić na to, aby mięso było szczelnie ubite i nie było w niem pustych miejsc, coby zupełnie smak kiełbasy zepsuło. Po dokładnem ubiciu mięsa w kiszce, co się osiąga wałkowaniem na stolnicy, i ścisłem zawiązaniu końców kiełbasy, wiesza się je na wietrze, lub w suchem, przewiewnem miejscu na trzy dni. Stosownie do tego, czy chcemy kiełbasy używać zaraz po uwędzeniu, czy też przechować czas dłuższy, wędzimy je krócej lub dłużej — czyli od 12 godzin do trzech dni, zawsze w niegorącym dymie. Zresztą, chcąc kiełbasy użyć prędko, można je na jaką godzinę zawiesić w gorącym dymie, aby je podpiec nieco, jak serdelki. Dodaje to wybornego smaku kiełbasom; są jednak wtedy mniej trwałe.

*Tekst jest **własnością publiczną** (**public domain**). Szczegóły licencji na stronie autora: Elżbieta Kiewnarska.*

38. Węgierska słonina. Piękny kawał twardej słoniny od karku zamarynować wraz z szynkami na dwa tygodnie, poczem wyjąć z rosołu, osuszyć przez dni parę na wietrze, uwędzić w zimnym dymie. Jeśli słonina jest niezbyt gruba, dwa dni wędzenia wystarczy; grubszą należy wędzić do trzech dni. Po uwędzeniu jeszcze raz potrzymać przez dzień na wietrze, pokrajać na pasy, szerokości dziesięciu do piętnastu centymetrów i ze wszystkich stron posypać papryką. Paprykę brać łagodną, tak zwaną różaną; kto jednak woli smak bardziej ostry, może użyć papryki zwykłej.

*Tekst jest **własnością publiczną** (**public domain**). Szczegóły licencji na stronie autora: Elżbieta Kiewnarska.*

39. Sadło wieprzowe. Wybrane z obu stron duże płaty grubego sadła wieprzowego zaraz po wyjęciu należy osolić prażoną solą, zwinąć w bochny, poczem w zimnem miejscu dają się długo konserwować. Na Kresach bochenki takie obwędzają jeszcze przez dni kilka w chłodnym dymie, co dodaje im trwałości.

*Tekst jest **własnością publiczną** (**public domain**). Szczegóły licencji na stronie autora: Elżbieta Kiewnarska.*

40. Szmalec wieprzowy. Wszelkie kawałki tłuszczu, obrane z kiszek wieprzowych, obrzynki sadła i słoniny moczy się przez noc całą w bardzo zimnej wodzie, osusza dobrze, kraje jaknajdrobniej, lub przepuszcza przez maszynkę do mięsa. Chcąc użyć tego ostatniego sposobu, należy surowe tłuszcze mocno zamrozić: miękkiego tłuszczu maszynka nie przekręci. Dokładnie rozdrobiony tłuszcz wkładamy do dużego żelaznego kociołka, wlewamy na dno sporo wody, solimy, jak na rosół, i gotujemy na wolnym ogniu. Gdy woda się wygotuje i tłuszcz zacznie topnieć, zbieramy go łyżką i zlewamy przez sito do kamiennych garnków (z glinianych, zwykłych, wypłynie przez pory w glinie). Przytem należy wciąż mięszać szmalec od dna, aby się nie przypalił, a nawet nie zrumienił, gdyż straciłby swą białość. Pozostałe skwarki, dopóki gorące, złożyć w kamienny garnek, ucisnąć jaknajdokładniej łyżką drewnianą, aby nie było pomiędzy niemi pustych miejsc, do których się najłatwiej pleśń zakrada. Takich skwarków można używać na okrasę dla czeladzi: są one szczególniej w kaszach wyborne.

*Tekst jest **własnością publiczną** (**public domain**). Szczegóły licencji na stronie autora: Elżbieta Kiewnarska.*

O tej publikacji cyfrowej

Ten e-book pochodzi z wolnej biblioteki internetowej Wikiźródła[1]. Biblioteka ta, tworzona przez wolontariuszy, ma na celu stworzenie ogólnodostępnego zbioru różnorodnych publikacji: powieści, poezji, artykułów naukowych, itp.

W publikacji została zachowana oryginalna ortografia, oczywiste błędy w druku zostały poprawione przez redaktorów Wikiźródeł. Przypisy dodane przez redaktorów oznaczono logiem Wikiźródeł.

Wersja źródłowa tego e-booka znajduje się na stronie: Domowe wędliny

Książki z Wikiźródeł są dostępne bezpłatnie, począwszy od utworów niepodlegających pod prawo autorskie, poprzez takie, do których prawa już wygasły, i kończąc na tych, opublikowanych na wolnej licencji. E-booki z Wikiźródeł mogą być wykorzystywane do dowolnych celów (także komercyjnie), na zasadach licencji Creative Commons Uznanie autorstwa-Na tych samych warunkach wersja 4.0[2].

Wikiźródła wciąż poszukują nowych wolontariuszy. Przyłącz się do nas![3]

Możliwe, że podczas tworzenia tej książki popełnione zostały pewne błędy. Można je zgłaszać na tej stronie[4].

W tworzeniu niniejszej książki uczestniczyli następujący wolontariusze:

- Kejt
- Sempai5
- Maire
- KaMan
- SpiderMum
- Anagram16
- Mintho
- Wieralee
- Joanna Le
- Fafik
- Seboloidus
- Ankry
- PMG
- Salicyna
- Rocket000
- Boris23
- KABALINI
- Bromskloss
- Tene~commonswiki
- AzaToth

- Bender235
- PatríciaR

---

1. ↑ https://pl.wikisource.org
2. ↑ http://www.creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/
3. ↑ https://pl.wikisource.org/wiki/Wikiźródła:Pierwsze_kroki
4. ↑ http://pl.wikisource.org/wiki/Wikisource:Skryptorium